

INDICE		I
PRIMA DI USARE IL PIANO VETROCERAMICO	PAGINA 40	
INSTALLAZIONE	PAGINA 40	
COLLEGAMENTO ELETTRICO	PAGINA 42	
CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA	PAGINA 43	
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	PAGINA 43	
PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI	PAGINA 43	
PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO VETROCERAMICO	PAGINA 44	
GUIDA RICERCA GUASTI	PAGINA 44	
SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA	PAGINA 44	

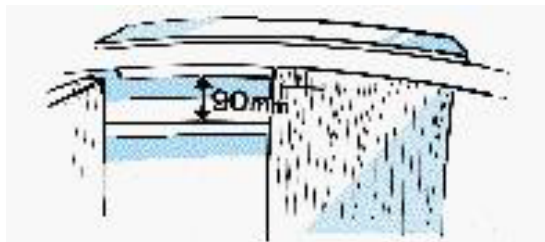
## PRIMA DI USARE IL PIANO VETROCERAMICA

- Per utilizzare al meglio gli elettrodomestici vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in caso di necessità.

## INSTALLAZIONE

### Piano di cottura

- Incassare il piano di cottura in un piano di lavoro da 20 a 50 mm di spessore. Non interporre materiali tra piano di cottura e forno (traversini, squadrette, ecc.).
- La distanza minima tra il fondo del piano di cottura vetroceramico e la parte superiore di un mobile sottostante o di un pannello divisorio deve essere di 90 mm.
- Un eventuale mobile a colonna dovrà distare dal bordo del piano di cottura almeno 100 mm.
- Praticare nel piano di lavoro un'apertura delle dimensioni indicate sulla scheda prodotto separata.
- Applicare sul piano di cottura la guarnizione a corredo (ove non sia già presente), dopo aver pulito la superficie di applicazione come da illustrazione.



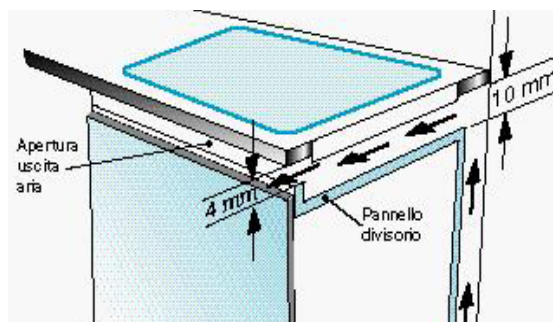
### Montaggio alternativo in vano ventilato

Qualora il vano sotto il piano di cottura fosse provvisto di fessure di ventilazione alte almeno 4 mm e larghe quanto il piano di cottura stesso, sul fronte e sul retro, che permettano il ricambio d'aria a temperatura ambiente, la distanza del pannello divisorio sottostante può venir ridotta a 10 mm.

### Montaggio sopra un forno

Qualora sotto il piano di cottura venisse installato un forno, che deve essere provvisto di ventola di raffreddamento, tra il forno e il piano di cottura deve rimanere un minimo di 10 mm d'aria.

Dato un forno tipico con superficie superiore interna ribassata di almeno 13 mm rispetto alla mascherina, la superficie superiore del piano cucina deve trovarsi ad almeno 40 mm sopra il punto più alto del forno (mascherina). In ogni caso occorre lasciare un'apertura di almeno 5 mm tra forno e piano cucina.



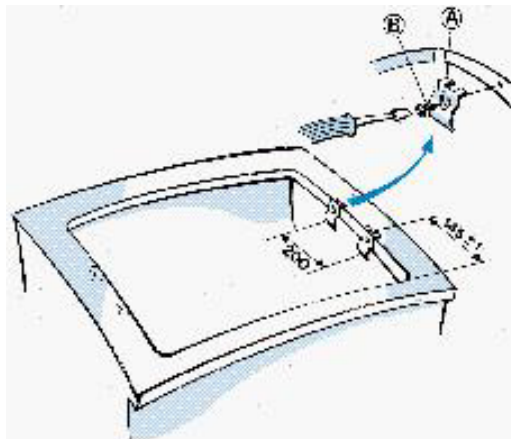
Se la temperatura nei circuiti elettronici supera 85°C, il piano di cottura si disattiva automaticamente; in tal caso, vi preghiamo di attendere alcuni minuti affinché la temperatura interna nei circuiti elettronici abbia raggiunto un livello di tolleranza; si potrà quindi ricominciare l'operazione di accensione del piano di cottura come d'abitudine.

## INSTALLAZIONE

### Montaggio

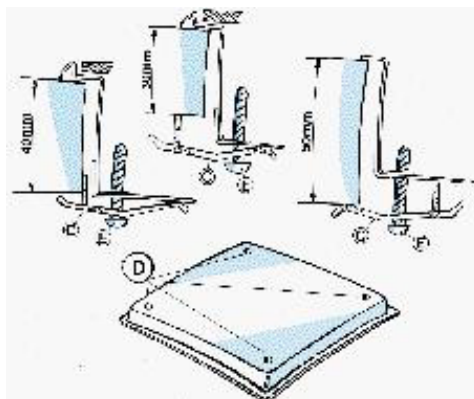
**A** - Se il piano di lavoro è in legno, utilizzare le molle e le viti in dotazione.

- Posizionare le 4 molle (A) come illustrato, rispettando le misure indicate.
- Fissare le molle mediante le 4 viti (B).
- Montare il piano di cottura nel piano di lavoro (v. figura).



**B** - Se il piano di lavoro è in marmo o in un'altra materia (plastica composta, ceramica, pietra, ecc.), effettuare il fissaggio con l'aiuto di staffe adatte a questo tipo d'installazione.

- Posizionare il piano di cottura nel piano di lavoro.
- Utilizzare le 4 staffe (C) posizionandole come indicato nella figura, seguendo lo spessore del piano di lavoro.
- Fissare le 4 viti (E) nei fori (D).



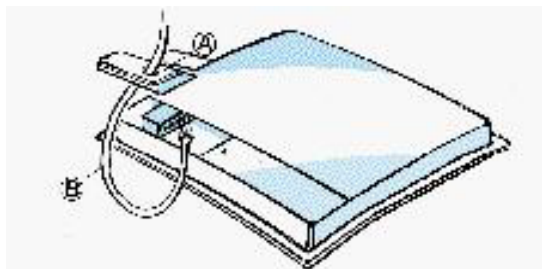
Da effettuarsi prima del collegamento alla rete elettrica. L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato a conoscenza delle norme di sicurezza vigenti e di montaggio, in particolare si dovranno rispettare le norme dell'Ente locale dell'energia elettrica. Verificare che la tensione indicata sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio, corrisponda alla tensione della vostra abitazione. La messa a terra è obbligatoria a termine di legge: tutti i conduttori di corrente e di terra devono avere dimensioni appropriate. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopraindicate. Per il collegamento elettrico, il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05 RR-F, secondo la tabella sottoriportata:

Tensione d'alimentazione

Conduttori	(numero x dimensioni)
230 V ~ $\equiv$	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
230 V 3 ~ + $\equiv$	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + $\equiv$	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ + $\equiv$	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>

**Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un dispositivo di interruzione onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.**

Attenzione: il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per poter estrarre il piano di cottura dal piano di lavoro e deve essere posto in modo da evitare ogni danno o surriscaldamento provocato dal contatto con il fondo.



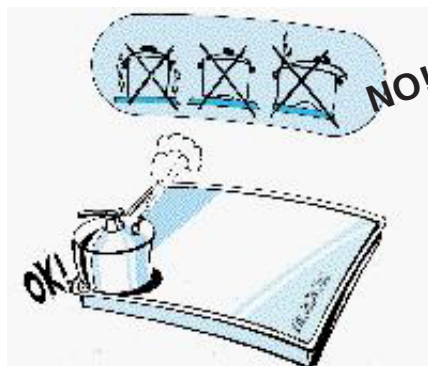
### Collegamento alla morsettiera

**Nota:** il filo della messa a terra (color giallo/verde) deve essere collegato alla morsettiera nel punto contrassegnato dal simbolo  $\equiv$  e deve essere più lungo degli altri fili conduttori.

- Togliere la guaina esterna del cavo di alimentazione (B) per 70 mm ca.
- Sguainare i fili di circa 10 mm. Introdurre il cavo di alimentazione (che non deve superare un diametro di 14 mm) dapprima nel passacavo sul coperchio e poi nel fissacavo e quindi collegare i fili alla morsettiera seguendo le indicazioni date nello schema stampato sul fondo del piano in vetroceramica.
- Bloccare il cavo d'alimentazione (B) per mezzo del fissacavo.
- Montare e fissare il coperchio (A).

## CONSIGLI PER RISPARMIARE ENERGIA

- Utilizzare pentole con diametro del fondo corrispondente o leggermente superiore al diametro delle zone di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole a fondo piatto.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. in un poco d'acqua per ridurre i tempi di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione si possono ridurre ulteriormente i consumi di energia ed il tempo di cottura.



## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### 1. Imballo

- Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ( ♻ ).

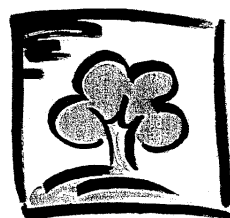
### 2. Elettrodomestici

- Gli elettrodomestici sono stati fabbricati con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarli seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di rottamarli renderli inutilizzabili tagliando il cavo di alimentazione.

- Sono stati concepiti, costruiti e immessi sul mercato in conformità ai:
- requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 73/23/CEE.
- requisiti di protezione della Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE.
- requisiti della Direttiva 93/68/CEE.
- Questo apparecchio è conforme alla Classe "Y" di protezione contro i rischi di incendio.

### Dichiarazione di conformità CE

- Questi elettrodomestici sono destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e sono conformi alla Direttiva Europea 89/109/CEE.
- Sono stati progettati per essere utilizzati solamente come apparecchi di cottura. Ogni altro uso (riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.



## PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

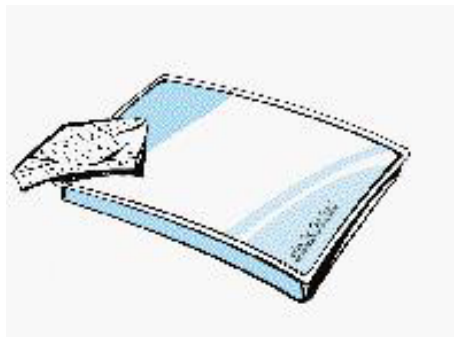
- Prima di qualsiasi operazione, disinserire l'apparecchio elettricamente.
- Tenere lontano i bambini quando gli apparecchi sono in funzione.
- Eventuali riparazioni o interventi sugli apparecchi devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano non vadano a toccare parti calde.
- Evitare di fare funzionare a vuoto le piastre/zone di cottura.
- Sul piano sono montate piastre/zone di cottura di diametro diverso. Utilizzare pentole con diametro del fondo corrispondente o leggermente superiore al diametro delle piastre/zone di cottura. Utilizzare pentole a fondo piatto.
- L'uso di pentole a fondo concavo o convesso può danneggiare il piano.
- Non servirsi del piano di cottura come base di appoggio o come superficie di lavoro.
- Se si effettuano frittture, è necessario tenerle sotto sorveglianza in quanto possono incendiarsi.
- Se a seguito di caduta di oggetti pesanti o di colpi violenti si dovessero notare rotture, non utilizzare il piano e chiamare immediatamente il Servizio Assistenza.
- Non appoggiare sulle zone di cottura calde cibi avvolti in carta stagnola, contenitori di plastica o stracci.
- Non trascinare le pentole sul piano per evitare graffi.
- Evitare di spargere sul piano zucchero o sostanze zuccherine. Se ciò dovesse accadere, pulire accuratamente il piano seguendo le istruzioni per la pulizia contenute nel presente manuale.



## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO VETROCERAMICO

Consigliamo di pulire il piano dopo ogni utilizzo, avendo l'accortezza di lasciarlo raffreddare. In questo modo lo sporco non si accumula e la pulizia risulta più facile.

- Utilizzare un panno pulito, carta da cucina e detersivo per lavaggio a mano delle stoviglie o prodotti specifici per la pulizia del vetroceramico.
- Togliere lo sporco tenace con il raschietto fornito e prodotti specifici.
- Evitare di lasciare essiccare eventuali traboccamenti di cibo.
- Non usare prodotti abrasivi, candeggina, spray per la pulizia del forno e pagliette metalliche.
- Consigliamo un trattamento periodico con le apposite cere in commercio.



## GUIDA RICERCA GUASTI

### Il piano non funziona

- Verificare che ci sia tensione in linea.
- Provare a portare su "OFF" per alcuni minuti il dispositivo di interruzione onnipolare e poi riportarlo nella posizione "ON", per verificare se il problema persiste.

## SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare se non è possibile risolvere da soli il problema (v. "Guida ricerca guasti").
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

**Se dopo i suddetti controlli il piano non funziona correttamente, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

### Indicare sempre:

- il tipo di guasto
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio
- il numero Service (è il numero che si trova dopo la parola "Service", sulla targhetta matricola posta sotto il piano di cottura o sulla Scheda Prodotto. Il numero di assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia.
- il vostro indirizzo e numero telefonico completi.



**SERVICE** 0000 000 00000



